DE

AUSFÜHRLICHE BETRIEBSANLEITUNG
DER INDUKTIVEN PLATTE

gorenje
BY
STARCK®

www.gorenje.com

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben ein Produkt aus der unserer neuen Serie der Elektrogeräte gekauft. Unser Wunsch ist, dass das Produkt Ihnen gut dient.
Lesen Sie dieser Anleitung noch vor der Installierung und Benutzung des Gerätes durch. Die Anleitung enthält wichtige Informationen über sicherer und wirtschaftlicher Bedienung des Geräts. Bewahren sie die Anleitung neben das Gerät für eventuelle nächste Benutzung auf.

Diese Ableitung Sie können auf unserer Web-Seite zu finden:

www.gorenje.com / <http://www.gorenje.com/>

Wichtige informationen

Tipps, Bemerkungen

INHALT

4 WICHTIGE INFORMATIONEN, ANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN	EINLEITUNG UND BESCHREIBUNG
9 BESCHREIBUNG UND WARTUNG DES GERÄTS	
11 BEDIENUNG DES GERÄTS	BEDIENUNG
20 FEHLERMELDUNGEN	
21 GRUNDSÄTZE DER BENÜTZUNG DER GLASKERAMISCHEN PLATTE	
22 REINIGUNG UND WARTUNG	WARTUNG UND REINIGUNG
23 REKLAMATION	
24 DIE METHODEN DER WIEDERVERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER PACKUNG	
25 ENTSORGUNG DES GERÄTS NACH BEENDIGUNG DER BENÜTZUNG	
26 MONTAGEANWEISUNGEN	INSTALLATION
30 ANSCHLUSS DES GERÄTS ZU DEM STROMNETZ	
32 TECHNISCHE DATEN	TECHNISCHE DATEN
33 PRODUKTINFORMATIONEN, VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014	

WICHTIGE INFORMATIONEN, ANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.

WARNUNG: Feuergefahr: legen sie keine Gegenstände auf die Kochoberflächen ab.

WARNUNG: Das Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochplatte ohne Aufsicht kann gefährlich sein und kann ein Feuer verursachen. NIEMALS löschen das Feuer mit Wasser, sondern schalten sie das Gerät aus und dann decken sie die Flammen zum Beispiel mit einem Topfdeckel oder feuchtem Tuch zu.

HINWEIS: Das Kochen muss unter Aufsicht erfolgen. Auch kurzzeitiges Kochen muss unter Aufsicht erfolgen.

Schalten sie die Kochplatte nach der Benutzung mit der entsprechenden Steuereinrichtung aus und verlassen sie sich auf den Topfdetektor nicht.

Legen sie auf die Kochplatte keine Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel oder Topfdecke ab, weil sie sich aufwärmen können.

WARNUNG: Falls die Oberfläche der Kochplatte oder des Kochelements gekracht ist, schalten sie das Gerät und den Schutzschalter aus, damit sie die Möglichkeit eines Elektrounfalls verhindern können.

Verwenden sie nie Dampfreiniger oder Druckluftreiniger für Reinigung des Geräts. Es droht ein Elektrounfall.

Das Gerät ist für Steuerung mit externem Wecker oder anderen speziellen Steuersystemen nicht geeignet.

WARNUNG: Verwenden sie nur die Barriere der Kochplatte, welche mit dem Erzeuger des Kochgeräts konstruiert wurde oder mit dem Erzeuger des Kochgeräts in der Anleitung als geeignet bestimmt wurde, oder die Barriere der Kochplatte, die direkt in dem Gerät eingebaut ist. Die Verwendung von ungeeigneten Barrieren kann Unfälle verursachen.

WARNUNG

Das Gerät kann zu dem Stromnetz nur mit dem Wartungstechniker oder mit einer ähnlich fachlich befähigten Person zugeschaltet werden.

Eine Manipulation mit dem Gerät oder ein unsachgemäßer Eingriff kann zu Risiko einer schweren Verletzung oder zu Beschädigung des Produktes zu führen. Die Inbetriebsetzung, alle Reparaturen, Änderungen und Eingriffe in das Gerät müssen nur mit dem Wartungstechniker oder mit einer ähnlich befähigten Person durchgeführt werden.

Am Anfang des festen Stromkreises vor dem Gerät muss ein Schalter für Abschaltung aller Polen des Geräts von dem

Stromnetz, bei welchem die Entfernung der abgeschalteten Kontakte mindestens 3 mm ist (weiter im Text nur als Hauptschalter genannt) gebaut werden.

Die Kochplatte muss zu einem Stromnetz mit vorgeschriebener, aus dem Typenschild angegebener Spannung gekoppelt werden, und mit einer Stromschnur, welche der Leistung der Kochplatte entspricht (sehe „Kopplung des Geräts zu dem Stromnetz“).

Lassen Sie sich das Datum der Montage in die Garantieschein bestätigen.

Das Erzeugnis ist ausschließlich für das Kochen bestimmt. Verwenden sie das Gerät für andere Zwecke, wie zum Beispiel für Heizung des Raums, nicht. Legen sie die leeren Töpfe auf die Kochzonen nicht.

Versichern Sie sich, dass die Netzanschlussschnurren des Geräts oder der anderen Geräte sind nicht im Kontakt mit der Kochplatte.
Der Hauptschalter der Stromzufuhr muss bei Reinigung und Reparatur ausgeschaltet werden.

Verwenden sie die glas-keramische Platte als eine Ablagefläche nicht. Es droht die Entstehung der Kratzen oder anderer Beschädigung. Wärmen sie die Speise in Alufolie oder in Plastik- und ähnlichen Behältern nicht auf. Besteht hier die Gefahr der Verschmelzung, des Feuers, oder der Beschädigung der Kochplatte.

Wenn das Gerät nicht im Betrieb ist, überzeugen Sie sich, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind.

Wenn die Umgebung des Geräts geändert werden sollte (Arbeiten mit Strichmaterialien, Klebestoffen u. ä.), muss immer vorher von der Stromversorgung entkoppelt werden. Bei Manipulation mit dem Gerät, oder bei längerer Nichtbenützung, schalten Sie bitte den Hauptschalter der Energiezufuhr vor dem Gerät aus..

Wir empfehlen Ihnen einmal in zwei Jahren sich auf eine Reparaturstelle zu wenden mit Bitte die Funktionen der Platte zu überprüfen. Sie vermeiden damit die eventuellen Störungen und Sie verlängern damit die Lebensdauer der Kochplatte.

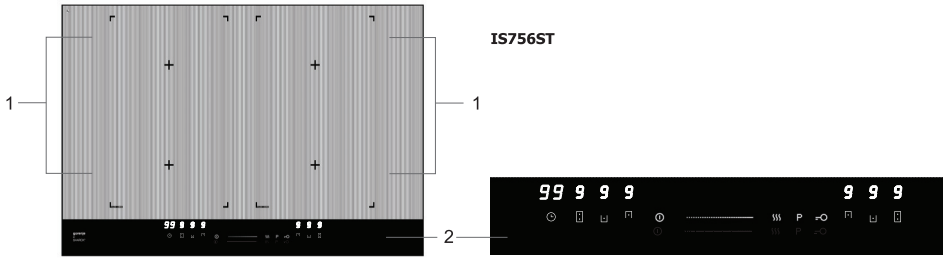
Das Symbol auf dem Erzeugnis oder auf die Verpackung bestimmt, dass dieses Erzeugnis gehört nicht in den Hausmüll. Er muss in die Sammelstelle für die Wiederverwendung der elektrischen und elektronischen Einrichtungen geliefert werden. Mit der Ausführung einer richtigen Liquidation dieses Erzeugnisses sie helfen bei der Vermeidung der negativen Einflüsse für die Umwelt und der menschlichen Gesundheit, welche bei einer unrichtigen Liquidation dieses Erzeugnisses entstehen könnten. Sie können mehr ausführliche Information über Wiederverwendung dieses Erzeugnisses bei der zuständigen Ortsbehörde, bei einer Stelle für Liquidation des Hausmülls oder im Geschäft, wo sie das Erzeugnis gekauft haben.

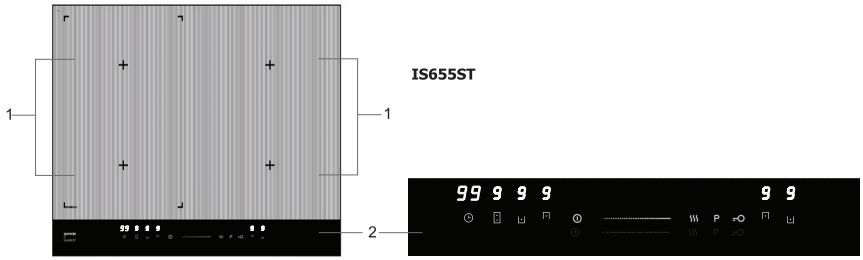
DER ZWECK DES GERÄTS

Das Gerät ist für normale Vorbereitung der Nahrung in den Haushalten bestimmt und es sollte nicht für andere Zwecke benützt werden. Die einzelnen Möglichkeiten der Verwendung sind ausführlich in diesem Handbuch beschrieben.

Bei der Verwendung von Keramik-Kochfeld dürfen sich keine zusätzliche Geräte (wie die sogenannte Reduktion Ringe oder induktiven Pad, mit dem Sie Kochgeschirr mit einem nicht-magnetischen Basis verwenden können) zwischen dem Boden des Behälters und der Oberfläche der Keramik-Platte. Mit solchen Geräten kann das Gerät beschädigen und kann mit einem hohen Risiko von Verbrennungen auftreten.

BESCHREIBUNG UND WARTUNG DES GERÄTS





1. Kochzonen
2. Bedienpult – KONTAKTBEDIENUNG (TOUCH CONTROL)

Das Gerät ist für Einbau in einer Ausschnitt in dem Arbeitsbrett des Kuchenmöbels bestimmt.
Die auf die Ränder der Kochplatte geklebte Gummidichtung verhindert die Eindringung der Flüssigkeit unter der Kochplatte.
Der Hauptteil des Geräts ist die glas-keramische Kochplatte, auf welche die anderen tragenden, deckenden und elektrischen Teile des Geräts gekoppelt sind.
Die Flächen der Kochzonen sind aus den üblichen Dimensionen der Kochgefäße abgeleitet.
Wir empfehlen nicht die Benützung von Geschirr mit die Kochzone markierenden Markierung übersteigender Größe.
Die Überheizung der Kochzone unter der glas-keramischen Platte ist mit Temperatur-Bbegrenzer verhindert.
Die leuchtenden Signalleuchten der Restwärme eine erhöhte Temperatur der Kochzonenoberfläche nach Ausschaltung signalisieren. Die Signalleuchte erlischt erst nach solcher Abkühlung der Kochplatte, wenn schon keine Gefahr einer Verbrennung droht.

ÜBLICHER BETRIEBSALARM EINES ZUGESCHALTETES GERÄTS MIT INDUKTIONSERWÄRMUNG

Das Gerät kann bei Einschaltung der Erwärmung auf maximale Leistung, in Abhängigkeit von dem gewählten Typ der Behälter, verschiedene Geräusche, wie z.B. Getöse, Pfeifen oder Krachen ausgeben. Die Geräusche verschwinden mit Wählen einer niedrigeren Leistungsstufe der Erwärmung. Auch die Menge des gekochten Gerichts und die Methode des Kochvorgangs können die Intensität der Geräusche beeinflussen.
Das Gerät ist mit einem Kühlventilator, welcher bei erhöhter Temperatur eingeschaltet wird, ausgestattet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten der Kochzonen in Betrieb bleiben, falls die Temperatur noch zu hoch geblieben ist.
Diese Geräusche sind normale Erscheinungen der Induktionserwärmung und sie signalisieren keine Störung.

GESCHIRR FÜR KOCHEN MIT INDUKTIONSHEIZUNG

Das Induktionskochen benützt den Magnetismus für Wärmegenerierung. Das Geschirr muss dafür Eisen enthalten. Überprüfen Sie bitte mit Hilfe eines Magnets, ob das Geschirr magnetisch ist Der Gefäßboden benützt für die Induktionskochzonen kann einen kleineren oder gleichen Diameter wie die markierte Fläche der Kochzone haben, und zwar:
ø140 bis ø200 mm – für die einzelnen Zonen,
ø200 bis 200 x 400 mm – für die Flexi-Zonen.

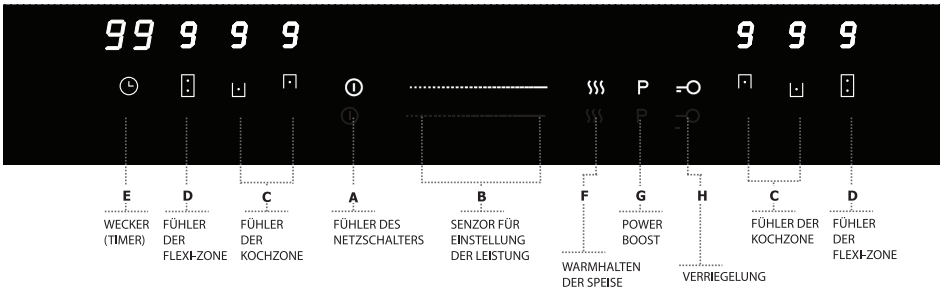
Die anderen Anforderungen für das Geschirr – sehe „Grundsätze der Benützung einer glaskeramischen Platte".

BEDIENUNG DES GERÄTS

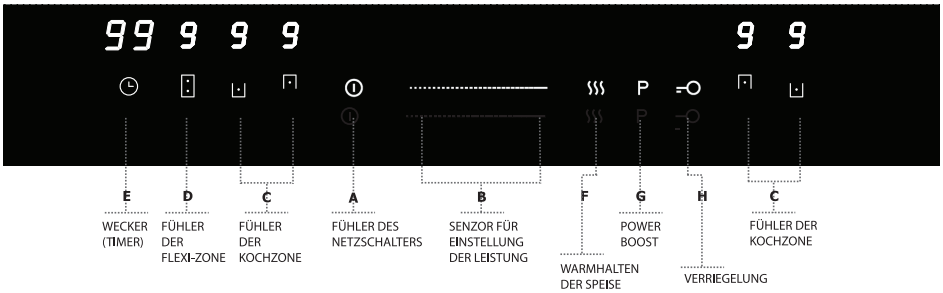
Nur Erwachsene können das Gerät und gemäß der Bedienungsanweisung zu bedienen.
Es ist nicht erlaubt, wenn das Gerät im Betrieb ist, Kinder ohne Aufsicht neben dem Gerät zu lassen.
Der Betrieb einer elektrischen Kochplatte erfordert ständige Aufsicht.
Personen mit Herzstimulator (Pacemaker) oder mit Insulinpumpe können das Gerät mit Induktionskochzonen nur dann bedienen, wenn die Implantate die Anforderungen der Regelung 89/336/ CEE erfüllen.

BEDIENPULT

IS756ST



IS655ST



VORSICHT!

Die Sensorbedienung ist mit Anlegen des Fingers auf das entsprechende Symbol auf der glas - keramischer Platte aktiviert. Dafür halten Sie das Bedienpult rein und trocken.
Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienpult der Kochplatte.
Verhindern Sie den Kindern, die Kochfläche der Platte zu benützen oder reinigen.
Vorsicht auf unerwünschte Einschaltung des Geräts, z.B. durch Haustiere!
Bei Abschaltung des Geräts von dem Stromnetz werden die eingestellten Parameter gelöscht.
Auf die Induktionskochzonen legen Sie keine in Alufolien gepackte Nahrung, Gedecke, Topfdeckel oder andere Metallgegenstände. Bei unerwünschter oder zufälliger Zuschaltung können diese Gegenstände sich schnell aufheizen und Verbrennung oder Beschädigung verursachen.
Nach Entfernen des Kochtopfes aus der Induktionszone wird die Kochplatte nach 60 Sekunden abgeschaltet.
Nach Beendigung der Benützung schalten Sie das Gerät mit dem Schalter ab, verlassen Sie nicht auf die automatische Abschaltung (Erkennung des Geschirrs).

Die Leistungen der Kochzonen sind in 9 stufen mit Hilfe des "B" Sensors auf Steuerpult reguliert.

ZUSCHALTUNG DER KOCHPLATTE

Drücken sie den Fühler A (Netzschalter). Die Symbole der Bedienanzeigen „C“, „D“ a „E“ werden leuchten. Falls wir keine andere Wahl bis 60 Sekunden machen, wird die Kochplatte automatisch abgeschaltet.

ZUSCHALTEN DER KOCHZONE

Mit Drücken des Sensors „C“ oder „D“ wir können die entsprechende Kochzone oder Flexi-Zone auswählen.
Bis 5 Sekunden nach Zuschalten der Kochplatte stellen Sie mit Hilfe des Sensors „B“ die angeforderte Leistungsstufe (1 – 9) ein.

TOPFERKENNUNG BEI DER INDUKTIONSKOCHZONE

Falls die Kochzone eingeschaltet und kein oder ein zu kleiner Topf auf sie gestellt ist, dann wird keine Energieübertragung stattfinden. Das ist mit blinkendem Symbol "U" signalisiert.
Wenn auf die Kochzone ein geeigneter Topf gestellt ist, dann die eingestellte Leistungsstufe schaltet sich ein und die entsprechende Nummer der Leistung auf

der Anzeige ständig leuchten wird. Falls der Topf abgestellt ist, dann die Energiezufuhr unterbrochen ist. Auf der Anzeige der Leistungsstufe wird erneut das blinkende Symbol " ⍈" gezeigt.
Falls auf die Kochzone ein kleiner Kochtopf, aber noch mit einem größeren als der minimale, für Inbetriebnahme der Kochzone notwendige Diameter aufgestellt ist, dann nur eine dem Diameter des Topfes entsprechende Energie wird übertragen.

BRÜCKEN-MODE (DIE FLEXI-ZONE)

Die Kochzonen auf der linken und auch in der rechten Seite können als selbständige Kochzonen (vordere und hintere) oder vereinigt in eine Brücken-Mode 200x400 mm benützt werden (IS756ST).
Bei IS655ST können die Kochzonen auf der linken Seite einzeln benützt werden (die vordere und die hintere) oder vereinigt in das "Brücken-Regime"; die Kochzonen auf der rechten Seite können nur einzeln benützt werden.
Für Aktivierung der Brücken-Mode drücken Sie den Sensor „D“
Ein Topf (ø200) kann jetzt von der vorderen auf die hintere Kochzone (oder umgekehrt) geschoben werden, die Brücken-Mode detektiert automatisch die Lage und stellt die Leistung für die entsprechende Zone ein.
Für die richtige Leistungsübertragung muss der Topf (ø200) bei Benutzung der Brücken-Mode in dem vorderen oder hinteren Teil der Zone gelegt werden.
Auch ein lang gestreckter Topf bis die Größe 200x400 mm kann benützt werden.
Ein lang gestreckter Topf kann bei der Brücken-Mode auf einer beliebigen Stelle der gesamten Zone gelegt werden.

INDIKATOR DER RESTWÄRME

Falls nach Abschaltung der Kochzone diese eine Temperatur über 60° C hat, dann auf der Anzeige das Symbol „H“, welches die erhöhte Temperatur der Kochzonenoberfläche signalisiert, leuchten wird.
Diese Signalisierung die Möglichkeit der Verbrennung bei abgeschalteter Kochzone reduziert. Die Wärme der heißen Kochzone kann benützt werden.

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung dient für Vermeidung der Änderungen in der Einstellung während des Kochens oder für allgemeine Vermeidung der Benutzung des Geräts.

METHODE

Schalten sie die Platte mit Drücken des Fühlers „A“ ein.
Die Kindersicherung wird mit Drücken des Sensors „H“ aktiviert.
Auf der Anzeige über dem Sensor "E" erscheinen die Buchstaben „Lo“
Diese Aktivierung kann bei aktivem Zustand einer Kochzone ausgeführt werden.

DEAKTIVIERUNG

Drücken und drücken halten Sie den Sensor „H“ für eine Zeit von ca. 3 Sekunden.
Die Buchstaben „Lo“ erlöschen, die Kochplatte ist Betriebsbereit.

ABSCHALTUNG DER KOCHPLATTE

Die Funktion der allgemeinen Abschaltung kann ohne Rücksicht auf das Arbeitsregime der Kochplatte durchgeführt werden, und zwar mit Drücken des Tasters „Zugeschaltet / Abgeschaltet“(Symbol A).
Bei der Abschaltung der Kochplatte ertönt ein Tonsignal (Piepen) und alle Symbole erlöschen (mit Ausnahme eventueller Signalisierung der Restwärme des einen Alarms auf einigen Anzeigen).

FUNKTION DER ERHÖHTEN LEISTUNG „POWER BOOST“

Die Funktion „POWER BOOST“ dient für schnelle Zufuhr der maximalen Leistung der entsprechenden Kochzone.
Die Betriebsdauer der Kochzone in diesem Regime kann maximal 5 Minuten sein. Nach Ablauf dieser Periode wird die Leistung automatisch auf die Stufe 9 rückgesetzt.
Wenn bei Benutzung der „POWER - BOOST“ – Funktion auch die andere Induktionskochzone auf der gleichen Seite eingeschaltet ist, dann die Leistung dieser Kochzone automatisch auf Stufe „2“ rückgesetzt wird.

Alle Kochzonen sind mit der Funktion „POWER BOOST“ ausgestattet.

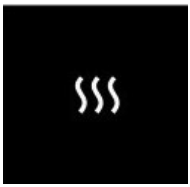
AKTIVIERUNG DER FUNKTION „POWER BOOST“

Stellen Sie eine beliebige Leistungsstufe auf der Kochzone ein.
Für Aktivierung der Funktion "POWER BOOST" drücken Sie den Sensor „G“.
Während der Aktivierung dieser Funktion wird auf der entsprechenden Anzeige der Kochzone die Buchstabe „b“ leuchten.

DEAKTIVIERUNG DER FUNKTION „POWER BOOST“

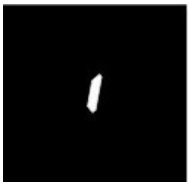
Mit Wählen einer beliebigen Leistungsstufe auf dem Sensor „B“ wird die Funktion „POWER BOOST“ deaktiviert.

FUNKTION „DER WARMHALTUNG DER NAHRUNG“



Die Nahrung wird mit niedrigerer Leistung warm gehalten.
Diese Funktion kann bei jeden Kochzonen benützt werden.

AKTIVIERUNG DER FUNKTION „DER WARMHALTUNG DER NAHRUNG“

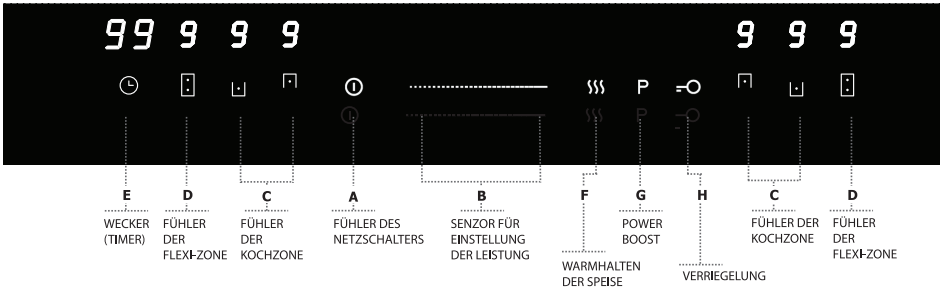


Schalten sie die Kochplatte mit Drücken des Fühlers „A“ ein.
Mit Drücken des Sensors „C“ oder „D“ wir können die entsprechende Kochzone oder Flexi-Zone auswählen.
Mit Drücken des Sensors „F“ wir aktivieren die Funktion für Warmhaltung der Nahrung.
Auf der Anzeige der Kochzone wird das Symbol "1" dargestellt.

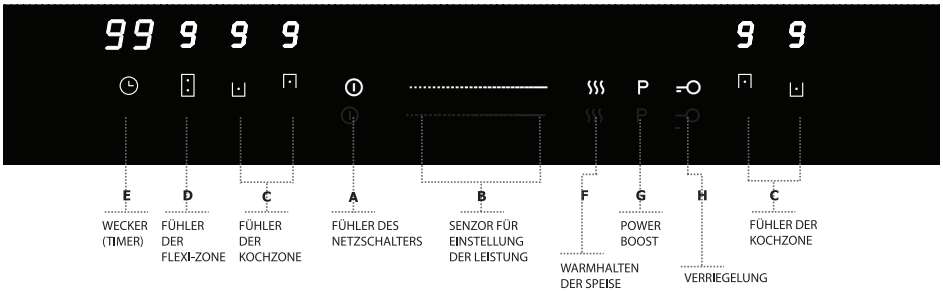
DEAKTIVIERUNG DER FUNKTION „DER WARMHALTUNG DER NAHRUNG“

Mit Drücken des Sensors „C“ oder „D“ wir wählen der entsprechenden Kochzone oder Flexi-Zone, bei welcher die Funktion für Warmhaltung der Nahrung aktiviert ist, aus.
Die Funktion wird mit der Einstellung der Leistung mit dem Sensor „B“ deaktiviert.

IS756ST



IS655ST



ZEITGEBER (TIMER)

Die Kochplatte ist mit einem Zeitschalter ausgestattet, welcher in zwei Regime arbeiten kann:
a) Wecker
b) Zeitsteuerung der Kochzone (Einstellen der Betriebsdauer der Kochzone)

WECKER

Zeitschalter - das Regime eines Weckers.
Nach Ablauf der eingestellten Zeitperiode wird ein Tonsignal ausgegeben.
Die Wecker-Funktion kann nur bei zugeschaltetem Zustand der eingebauten Kochplatte aktiviert werden.

METHODE

Schalten sie die eingebaute Platte mit Drücken des Fühlers „A“ ein.
Drücken Sie den „E“ Sensor des Weckers.
Auf der Anzeige über dem Sensor wird die Zahl 10 dargestellt.

Stellen Sie die geforderte Anzahl der Minuten mit Hilfe des Sensors „B“ ein.
Mit wiederholtem Drücken des Timer-Sensors „E“ und mit Hilfe des Sensors „B“ Sie können eine Zeit in mehreren Duzend von Minuten einstellen.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit die Anzeige wird den Wert „00“ darstellen und ein Tonsignal wird für 30 Sekunden lauten.

ZEITSTEUERUNG DER KOCHZONE

Das Regime der Zeitsteuerung der Kochzone dient für Beendigung des Betriebs der Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Nach Beendigung des Betriebs wird ein Tonsignal ausgegeben.
Die Funktion der Zeitsteuerung der Kochzone kann nur bei zugeschaltetem Zustand der eingebauten Kochplatte und bei aktivierter Kochzone (Leistungsstufe 1 – 9) aktiviert werden.

METHODE

Schalten sie die eingebaute Platte mit Drücken des Fühlers „A“ ein.
Mit Drücken des Sensors „C“ oder „D“ wir können die entsprechende Kochzone auswählen.
Stellen Sie mit Hilfe des Sensors „B“ die eingeforderte Leistungsstufe (1 – 9) ein.
Bis 5 Sekunden drücken Sie den Sensor „E“ des Timers und mit Hilfe des Sensors „B“ stellen Sie die angeforderte Zeit, nach Ablauf von welcher die Kochplatte soll ausgeschaltet werden, ein.
Nach Ablauf der eingestellten Periode wird ein Tonsignal ausgegeben und die Kochzone schaltet sich ab.

Die Funktion der Zeitsteuerung der Kochzone kann gleichzeitig bei allen Kochzonen benützt werden.
Sie können mit Einschaltung einer weiteren Kochzone mit Drücken des Sensors „C“ oder „D“ und nachfolgendem Drücken des Sensors „E“ des Timers die Ausschaltungszeit der weiteren Kochzonen einstellen.

Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit bis Ausschaltung der Kochzone gezeigt. Die gezeigte Zeit gehört zu der Kochzone, bei welcher neben der gezeigten Leistungsstufe ein Dezimalpunkt blinkt.
Die leuchtenden Dezimalpunkte bei anderen Zahlen der Leistungsstufen darstellen die eingestellte Zeit für Ausschaltung der gegebenen Zone.
Für Nullstellen der eingestellten Zeit der Kochzone drücken Sie den Sensor „E“ und nachfolgend halten ihn gedrückt für ca. 2 Sekunden.

Beispiele der tätigkeit bei der einstellung der leistungsstufen	
Stufe 0	Abgeschaltet.
Stufe 1 - 3	Für Haltung der Flüssigkeiten in leichtem Sieden. Für leichte und langsame Erwärmung ohne Gefahr des Anbrennens. Für Auflösung von Butter, Schokolade. Für Abtauen. Für Kochen von kleinen Mengen von Flüssigkeiten.
Stufe 4 - 6	Für intensives Kochen. Für Erhaltung des Siedens von größeren Mengen von Flüssigkeiten. Für Dünsten.
Stufe 7 - 9	Für Vorbereitung von Gerichten, welche schnelles Aufwärmen und hohe Temperaturen brauchen (Beefsteaks, Schnitzel, Backen von Kartoffelchips, und ähnliche). Für Aufwärmen der Gerichte vor Umschaltung auf niedrigere Stufe.

BEGRENZUNG DER BETRIEBSZEIT DER KOCHZONE

Die Kochzonen haben eine automatische Begrenzung der Betriebszeit. Die pausenlose Benützung jeder Kochzone ist von der gewählten Stufe der Erwärmung abhängig (sehe Tabelle).
Vorausgesetzt, dass während der Benützung es sind keine Änderungen in der Einstellung der Kochzone gemacht.
Bei Aktivierung der Begrenzung der Betriebszeit wird die Kochzone abgeschaltet, ertönt ein kurzes Tonsignal und auf der Anzeige wird ein „H“ dargestellt.
Die Ausschaltautomatik hat Vorrang vor der Begrenzung der Betriebszeit, was bedeutet, dass die Kochzone schaltet nur dann aus, wenn die Zeit der Automatik ausläuft (z.B. es ist möglich eine Ausschaltautomatik mit eingestellten 99 Minuten und mit Leistungsstufe 9).

LEISTUNGSSTUFE	MAXIMALE ZEIT (STUNDEN)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
P	5 (Minuten)

P - Funktion der erhöhten Leistung = „BOOSTER“

FEHLERMELDUNGEN

(das Symbol E und die Fehlernummer blinken)

E1/E2 – UNGEEIGNETE STROMSPANNUNG

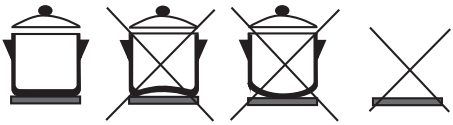
Die Anschaltung der Kochplatte und die Spannung des Stromkreises müssen kontrolliert werden.

E3/E4/E5 – ÜBERHITZUNG DER KOCHZONE

Die Kochzone kann zum Beispiel bei Verlassen eines leeren Topfes auf zugeschalteter Kochzone, beim Auskochen und ähnlichem überhitzt werden).
Lassen sie in diesem Falle das Gerät Abkühlen.

Im Falle der Darstellung eines anderen Fehlerkodes wenden sie sich auf autorisierte Kundendienststelle.

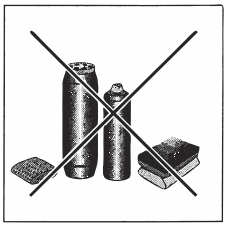
GRUNDSÄTZE DER BENÜTZUNG DER GLASKERAMISCHEN PLATTE

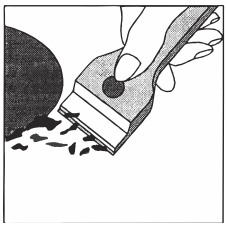


Die glaskeramische Platte erfüllt bei angemessener Handhabung gemäß diesen Anweisungen alle Anforderungen auf solche Geräte im Haushalt.
Vor erster Benützung muss zuerst der Hauptschalter abgeschaltet werden und das Gerät muss gründlich gereinigt werden (Reinigungsmittel: sehe Kapitel “Reinigung und Wartung”).

Nur Erwachsene können das Gerät und gemäß der Bedienungsanweisung zu bedienen.
Es ist nicht erlaubt, wenn das Gerät im Betrieb ist, Kinder ohne Aufsicht neben dem Gerät zu lassen.
Der Betrieb einer elektrischen Kochplatte erfordert ständige Aufsicht.
Vermeiden Sie die Erwärmung des leeren Emaille - Geschirrs, der Boden des Geschirrs konnte damit beschädigt werden oder bei Verschiebung die Oberfläche der Kochplatte verkratzen.
Das Geschirr mit Rillen oder mit scharfen Graten auf der Kochfläche ist nicht geeignet.
Der Boden von Metallgeschirr sollte für Erzielung von besseren Ergebnissen 2-3 mm dick zu sein (beim Kochen auf der Induktionskochzone), der Boden bei Geschirr aus rostfreiem Stahl sollte einen 4 bis 6 mm dicken mehrschichtigen (Sandwich) Boden zu haben.
Der Boden sollte bei Raumtemperatur eine leichte Einbeulung zu haben, weil durch Hitze er dehnt und erst nach Ausdehnung wird eben auf der Oberfläche der Kochzone zu setzen. Damit wird der minimale Wärmeverlust aus Kontakt der Oberflächen gewährleistet.
Mit Einsatz des Geschirrs mit reinem und glattem Boden Sie können das Kratzen der Glaskeramik vermeiden.
Versuchen Sie immer die Durchmesser der gewählten Kochzone und des Geschirrsbodens gegenseitig anzupassen.
Die auf dem Boden gebildete Wärme hängt vom Durchmesser des Geschirrs ab. Je kleineres Geschirr, desto kleinere Leistung. Sie wüsten keine Energie, wenn die Kochzone nicht voll mit dem Geschirr bedeckt ist. Stellen Sie das Geschirr aber immer in die Mitte der Kochzone auf.
Für die Nahrung in Siedepunkt zu bringen benützen Sie höhere Leistungsstufe. Nach Erreichung des Siedens dann schalten Sie auf niedrigere Leistungsstufe der Kochzone um.
Benützen Sie weder Schalen aus Alu-Folien noch aus Aluminium erhaltenden Materialien.
Auf heize Kochzonen legen Sie keine Gegenstände aus Plastik (Löffel, Schale, Seihe u.ä.), diese Materialien verschmelzen und aufkleben sich.
Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden, dafür arbeiten Sie bitte mit Aufmerksamkeit bei Nahrungsvorbereitung mit Fetten und Ölen (Frittung, u.ä.).

REINIGUNG UND WARTUNG





Ihre glaskeramische Platte sieht schön aus und es ist bedienungsfreundlich. Die folgenden Räte und Vorschläge können Ihnen helfen, die Platte in einen Zustand für wirklich lange Benützung zu halten.

VORSCHLÄGE

Für Reinigung des Geräts benützen Sie keinen Dampfreiniger!
Reinigen Sie Ihre glaskeramische Platte regelmäßig, am bestens nach jeder Benützung.
Entfernen Sie zuerst aus der glaskeramischen Platte alle vertrockneten Reste der Nahrung und Flüssigkeiten mit Hilfe eines Spachtels (aus Zubehör des Geräts).
Sobald die Platte gekühlt ist, tragen Sie ein paar Tropfen von geeignetem Reinigungsmittel auf und reinigen Sie die Oberfläche mit einem Papiertuch oder mit einem reinen, weichen Wisch.
Dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weiteren Papiertuch oder weichem Wisch.
Benützen Sie keinen Drahtschwamm, Badeschwamm oder andere Reinigungsmittel mit rauer Oberfläche.
Wir empfehlen auch nicht die Benützung von der Korrosion fördernden Zubereitungen, wie zum Beispiel Sprays für Herde oder für Fleckenentfernung.
Wenn zufällig ein Gegenstand aus Plastik oder aus Kochfolie, Zucker oder Zucker beinhaltende Nahrung auf der heißen Oberfläche der glaskeramischen Platte einschmelzt, entfernen Sie ihn sofort mit Hilfe des Reinigungsspachtels bereits noch bei heißer Platte, und zwar nicht nur aus der Platte, sondern auch aus von der eventuell verschmutzten Oberfläche des Geschirrs. Sie vermeiden damit die Beschädigung der Kochplattenoberfläche.
Vor Kochen einer mehr Zucker enthaltenden Nahrung (z.B. Konfitüre), streichen Sie auf die Platte ein geeignetes Schutzmittel ein, für die Oberfläche gegen Beschädigung mit Zucker im Falle eines Überlaufens oder Verschüttung auf der Plattenoberfläche zu schützen.

Die glänzenden Flecken entstehen aus Aufscheuern des Bodens eines Alu-Geschirrs oder aus Benützung von ungeeignetem Reinigungsmittel. Diese Flecken können sich nur mühsam mit wiederholter Reinigung entfernet werden.

Die Verfärbungen auf der Kochplatte sind meist mit nicht behebbaren angebrannten Resten verursacht. Sie haben aber keinen Einfluss auf die Funktion der glaskeramischen Platte, es handelt sich nicht um Änderung in dem Material.

Einen Abrieb des Dekors kann mit Benützung von abrasiven Reinigungsmitteln verursacht werden, oder mit Reibung des Geschirrsbodens auf der Kochplattenoberfläche während längerer Zeit. Ein dunkler Fleck kann dann auf der Kochplatte entstehen.

Die Änderungen des Glanzes der graphischen Bedrückung bedeuten nicht eine Beschädigung des Geräts, aber sie sind die Folge der normalen Benutzung der Kochplatte.

REKLAMATION

Falls ein Mangel entsteht auf dem Gerät währen der Garantieperiode, reparieren ihn nie selbst. Die Reklamation erheben Sie in der Verkaufsstelle, wo Sie haben das Gerät gekauft, bei Markenservicestelle, oder bei in der Garantiebedingungen bestimmten Vertragsservicestellen. Bei diesem Verfahren der Text des Garantiescheines und der Garantiebedingungen wird maßgeblich. Die Reklamation ist ohne Vorlegung ordentlich ausgefüllten Garantiescheines ungültig.

DIE METHODEN DER WIEDERVERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER PACKUNG

Wellpappe, Verpackungspapier
- Verkauf in Entsorgungsfirmen
- Hinterlegung in Containers für Altpapier
- andere Benützung

Verpackungsfolien und PE – Säcke
- Hinterlegung in Containers für Plastik

ENTSORGUNG DES GERÄTS NACH BEENDIGUNG DER BENÜTZUNG

Dieses Gerät ist im Einklang der EU-Regelung 2012/19/EU über Behandlung mit benützten elektrischen und elektronischen Einrichtungen (waste electrical and electronic equipment - WEEE) markiert.
Die Regelung bestimmt einen einheitlichen EU- Rahmen für Rückabnahme und Wiederverwendung der benützten Einrichtungen.

Das Gerät enthält wertvolle Materialien, die wieder verwendet werden sollten. Liefern Sie das Gerät in eine mit der Gemeinde bestimmte Abfallsammelstelle.

MONTAGEANWEISUNGEN

Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.

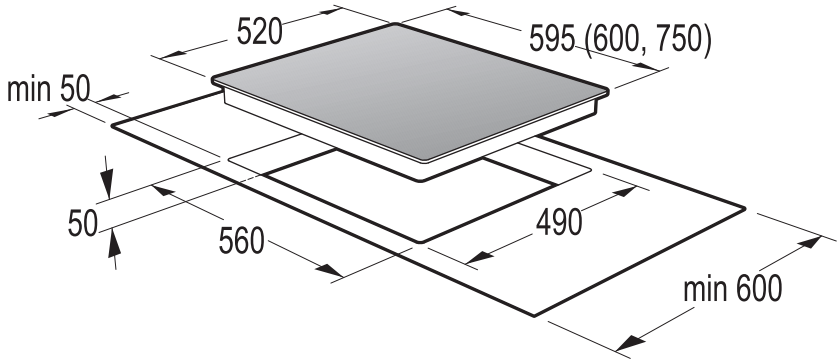
Bei Montage des Geräts ist es notwendig, von Gesichtspunkt des Geräts, nämlich die folgenden Schritte zu machen:
Kontrolle der Richtigkeit der Kopplung zu dem Stromzufuhr,
Funktionskontrolle der Heiz-, Bedien- und Steuerelemente,
Vorführung aller Funktionen des Geräts dem Kunden und Bekanntmachung mit der Bedienung und Wartung.

WICHTIGE HINWEIS!

Bei jeder Handlung mit dem Gerät, außer üblicher Benützung, es ist notwendig die Abschaltung von dem Stromnetz und zwar mit Ausziehung der Netzschnur aus der Steckdose zu gewährleisten.

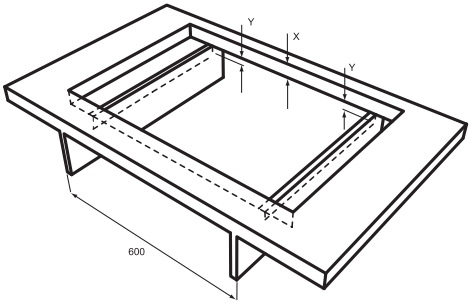
Das Gerät ist nicht für Betrieb mit Hilfe externes Zeitschalters oder einer externen Fernsteuerung bestimmt.

EINBAUDIMENSIONEN



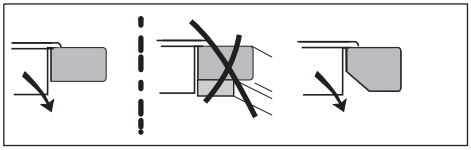
Wenn das Kochfeld breiter ist als das Küchenelement und die Arbeitsplatte dünner ist als 49 mm, schneiden Sie eine Öffnung in beide Seitenwände des Küchenelements aus, das Gerät darf das Element nicht berühren.

Maße für den Einbau in das Küchenelement
X < 49 mm: y = 49 mm – x
X > = 49 mm: y = 0

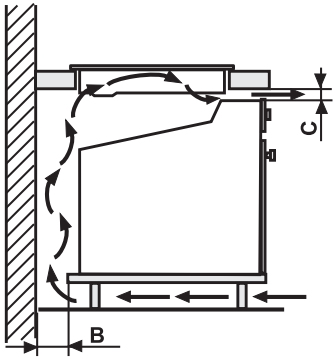


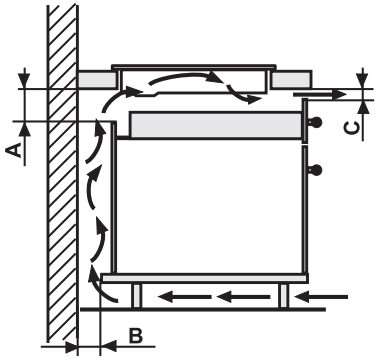
Nach dem Einbau des Kochfeldes, muss der untere Teil des Geräts für Serviceeingriffe zugänglich sein.
Wenn unter dem Kochfeld ein Backofen oder ein Fach montiert ist, muss dieser(s) einfach zu entfernen sein.
Bevor Sie das Kochfeld abdichten, prüfen Sie, ob es beschädigt ist und melden Sie dem Händler eventuelle Beschädigungen. Im Fall einer Reklamation wegen einer Beschädigung des Kochfeldes, das bereits eingebaut wurde, gilt, dass die Beschädigung beim Einbau geschehen ist.

Die Garantie deckt keine Schäden, die Folge von Einbau sind bzw. die beim Einbau entstehen.
Die Garantie deckt auch keine Schäden, die wegen des Kontakts mit Wasser entstehen sowie andere Beschädigungen der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut ist.
Bevor Sie den Kundendienst anrufen, entfernen Sie alle Teile aus dem Inneren des Küchenelements (z.B. Schublade, Ablagen, Träger, Führungen), in welches das Kochfeld eingebaut ist.
Der Kundendienst ist nur für Reparaturen und Instandhaltungsarbeiten am Kochfeld verantwortlich. Informieren Sie sich über den Wiedereinbau des Kochfeldes (bündig zur Arbeitsfläche) bei Ihrem Küchenfachgeschäft.



Die minimale Entfernung von 30 mm des Küchenblock- Inhaltes (Schubladeninhaltes) von der Plattendecke muss beachtet werden. Besorgen Sie bitte die ausreichende Lüftung - sehe Abbildung.





Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.

Die elektrische Kochplatte ist aus der Sicht der Einwirkung äußerer Kräfte für normale Umgebung bestimmt.

Die Kochplatte ist für Einbau in einen Ausschnitt in einem min. 30mm Dicken, mit wärmebeständigem Material bedeckten Arbeitsbrett des Kuchenmöbels, bestimmt.

Das Arbeitsbrett muss waagerecht eingebaut und auf der Wandseite gegen Einfließen von Flüssigkeiten gedichtet werden.

Die Dimensionen des Ausschnittes für die Kochplatte und ihre Lage Sie finden auf der Darstellung für die Montage.

Sie finden die sichere Entfernungen der Wänden und Möbel von der Kochplatte, die einzuhalten sind, auf dem Bild.

Wir empfehlen die mit dem Ausschnitt entstandenen Flächen mit geeignetem Lack (z.B. Silikonlack), oder mit Alufolie, welche die Eindringung der Feuchtigkeit in das Brett vermindern, zu decken.

Es ist nicht erlaubt ohne besonderer Maßnahme unter die Kochplatte Ofenröhre, die Abgase von welchen aufwärts unter die Kochplatte strömen können, zu installieren.

Auch die Hinterwand des Küchenblocks hinter der Kochplatte muss aus wärmebeständigem Material sein (120°C). Die kleinste Entfernung der Kochplattenhinterkante ab der Hinterwand ist 50 mm.

Die Kochplatte darf nicht in unmittelbarer Nähe eines Küchenschrankes aus brennbarem Material, welcher der Oberfläche der Arbeitsplatte übersteigt, montiert werden.

Über der Kochplatte wir empfehlen nur einen Abzugsschrank zu montieren, über dem Abzugsschrank kann eventuell ein Küchenschrank montiert werden. Wir empfehlen nicht einen getrennten Küchenschrank ohne Dampfabsauger über der Kochplatte zu montieren.

Die minimale Entfernung zwischen der Kochplatte und dem Absauger ist 760 mm, oder nach Bestimmungen der Absaugerproduzenten.

A (mm)	B (mm)	C (mm)
50	20	5

Die Hinterwand des unteren Schrankes muss in dem Bereich des Ausschnitts des Arbeitbrettes offen gehalten, für den Luftaustausch zu ermöglichen.
Die vorderen Streben des Möbels müssen entfernt werden, um eine Öffnung für Luftzufuhr, mindestens 5 mm unter dem Arbeitsbrettes entlang der ganzen Breite des Geräts, zu schaffen.
Die eventuellen Streben unter dem Arbeitsbrett müssen, wenigstens im Bereich des Arbeitsbrettes, entfernt werden.
Die Entfernung zwischen der Induktionskochplatte und der Küchenmöbel, eventuell anderen eingebauten Geräten, muss so gewählt werden, dass eine genügende Lüftung der Induktionskochzonen gewährleistet wird. Falls das Arbeitsbrett dicker als 50 mm ist, dann die Form des Brettes neben des Kühlluft- Auslasses aus dem Gerät muss geändert werden (sehe Abbildung).
Die übermäßige Erwärmung von der unteren Seite, z.B. von eingebautem Ofenrohr ohne Kühlungsventilator, muss verhindert werden.
Wenn bei dem unter die eingebaute Kochplatte eingebauten Ofenrohr ein Prozess der Pyrolyse (Hochtemperaturreinigung) geführt ist, dann die Induktionskochplatte darf nicht benützt werden.

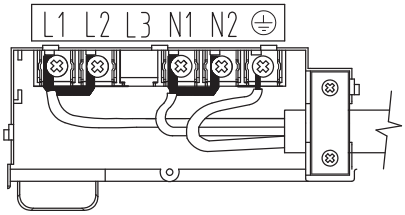
ANSCHLUSS DES GERÄTS ZU DEM STROMNETZ

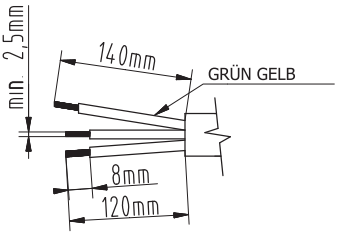
Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen. Am Anfang des Stromkreises vor dem Gerät muss ein Schalter für Abschaltung des Geräts von dem Stromnetz, bei welchem die Entfernung der abgeschalteten Kontakte mindestens 3 mm ist, gebaut werden.

Benützen Sie für die Anschaltung der Kochplatte ein Dreiadriges Kabel mit 4mm Durchschnitt, z.B. ein Typ H05VV-F 3G4, oder ein Vieradriges Kabel mit 2,5mm Durchschnitt, z.B. von Typ H05VV-F 4G2,5, die Enden sollen gemäß der Abbildung vorbereitet werden.
Die Kabelenden müssen gegen Zerfasern mit angepressten Endstücken befestigt werden.
Für Kopplung der Kabelenden unter den Schraubenköpfen im Klemmbrett legen Sie das Kabel in das Klemmbrett ein und sichern gegen Auslösung.
Dann schließen Sie den Deckel des Klemmbrettes.
Nach Ankoppeln drehen Sie das Gerät in Arbeitslage, legen Sie das Gerät in den Ausschnitt ein und überprüfen Sie die Lage des Anschlusskabels.
Entfernen Sie die Deckfolie aus der Dichtung auf der unteren Kante der Platte, legen Sie die Platte in die Öffnung in der Küchenzeile und drücken Sie die Platte mit leichter Stärke ohne Beschädigung des Geräts ein.

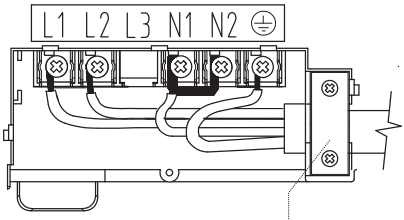
ANSCHLUSS

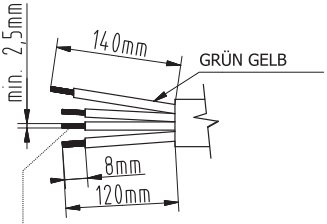
1/N/PE ~220-240V





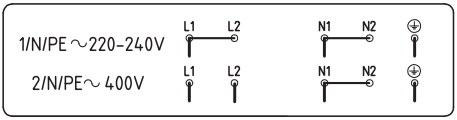
2/N/PE~ 400V





KLEMMSCHUH GEGEN ABLÖSUNG DER SCHUR

DIE KABELENDEN SIND MIT AUFGEPRESSTEN ENDSTÜCK AUSGESTATTET



TECHNISCHE DATEN

Zubehör	
Spachtel für Reinigung	1

Technische daten		
Glaskeramik-Einbau- Induktionskochfeld	**IS655ST**	**IS756ST**
Dimensionen		
Gesamtdimensionen – B x T x H (V = Einbautiefe)	595 / 520 / 60 mm	750 / 520 / 60 mm
Dimensionen des Ausschnitts im Arbeitsbrett Breite x Tiefe x Dicke des Arbeitbrettes	560 x 490 x (30 - 50) mm	
Kochzonen		
Links vorne	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Links hinten	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Rechts vorne	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Rechts hinten	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Linke und rechte Flexi-Zone		200x400 mm 3000/4000 kW
Linke Flexi-Zone	200x400 mm 3000/4000 kW	
Elektrische Spannung	220-240 V/400 V ~; 50/60 Hz	
Gesamtleistung	7.2 kW	

PRODUKTINFORMATIONEN, VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014				
	Symbol	**Einheit**	**Wert**	**Wert**
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			GORENJE	GORENJE
Modellkennung			IS756ST	IS655ST
Art der Kochmulde				
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	4
Heiztechnik	EE electric burner		Induktion	Induktion
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	L W	cm	20.0	20.0
			20.0	20.0
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche	ECelectric cooking	Wh/kg	200.7	203.6
			202.6	200.8
			181.9	181.3
			198.7	182.1
Energieverbrauch der Kochmulde	EE electric hob	Wh/kg	196.0	192.0

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky – Mariánské Údolí, Tschechische Republik SAP 512851

Der Produzent vorbehaltet sich das Recht auf kleine Änderungen dieser Anweisungen, die aus Erneuerung oder aus technologischen Änderungen des Produktes, ohne die Funktion des Geräts zu beeinflussen, sich ergeben.

MORA

512851

de (05-15)